

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1994. *Budidaya Tanaman Jeruk*. Yogyakarta: Kanisius.
- Afriani., Suryono., & Haris, Lukman. 2011. *Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci*. Jambi: Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Anonim. Tanpa Tahun. *Keju Cottage Terfortifikasi Vitamin C yang Memiliki Kandungan Gizi Terbaik*. repository.upi.edu/operator/upload/s_d535_060813_chapter4.pdf. (diakses pada hari Kamis, 15 Desember 2011).
- Anonim. 2003. Produk Olahan Keju Kedelai. <http://www.pikiran-rakyat.com/produk-olahan-keju-kedelai>. (diakses pada hari Selasa, 13 Desember 2011).
- Anonim. 2010. Dadih, Yoghurt dari Sumatera Barat. <http://www.sinartani.com/bisnis/peluang-usaha/2597.html>. (diakses pada hari Kamis, 15 Desember 2011)
- Anonim. 2010. repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/17726/.../Chapter%20II.pdf. (diakses pada Selasa, 13 Desember 2011).
- Anonim. 2011a. Jeruk Manis. http://id.wikipedia.org/wiki/Jeruk_manis. (diakses pada hari Minggu, 18 Desember 2011).
- Anonim. 2011b. Keju. <http://id.wikipedia.org/wiki/Keju>. (diakses pada hari Selasa, 13 Desember 2011).
- Anonim. 2012. Asam Sitrat. http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_sitrat. (diakses pada hari Kamis, 7 Juni 2012).
- Ashari, Sumeru. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta: UI Press.
- Astarina, Luzy. 2010. *Pengaruh Substitusi Tepung Wortel Pada Pembuatan Biskuit Ditinjau Dari Kadar β -Karoten, Sifat Organoleptik Dan Daya Terima*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta .
- Buckle., Edwards., Fleet., & Wotton. Penerjemah Hari Purnomo. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.

- Clenoro. 2011. Protein dan Manfaatnya bagi Tubuh Kita. <http://www.forumsains.com/artikel/protein-dan-manfaatnya-bagi-tubuh-kita>. (diakses pada hari Kamis, 24 Mei 2012)
- Djalal, Muspirah. 2011. Total Asam. <http://muspirahdjalal.blogspot.com/2011/10/total-asam.html>. (diakses pada hari Selasa, 28 Februari 2012)
- Djunjung dan Ansory. 1992. *Teknologi Fermentasi dan Buah-buahan*. PAU Pangan dan Gizi. Institusi Pertanian Bogor
- Driyani. 2007. *Biscuit Cracker Substitusi Ampas Tahu*. Konsentrasi Tata Boga, Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Fessenden, Ralph J. dan Joan S. Fessenden. 2006. *Kimia Organik*. Jakarta: Erlangga.
- Firmansyah, Tunjung. 2010. *Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Bahan Tambahan Pembuatan Biskuit Ditinjau dari Kadar Protein Kasar, Sifat Organoleptik dan Daya Terima*. KTI. UMS.
- Hamdy, Rony., Dermawan, Andy., Zulhelmi., Osmon, Dody., & Zuhardi, Jezi. 2006. *Pembuatan Tablet Kunyah Dadih Dengan Penambahan Madu dan Rasa Jeruk*. PKM. Padang: Universitas Andalas
- Jannah, Miftakhul. 2011. *Pengaruh Penambahan Glukosa Terhadap pH Dan Keasaman Total Yoghurt Yang Dibuat Dari Tepung Kedelai*. KTI. UMS.
- Nurani, H. Agustina. 2011. *Pengaruh Tepung Tahu Sebagai Bahan Pensubstitusi Daging Sapi Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Bakso*. Karya Tulis Ilmiah. UMS.
- Hidayat, Nur. 2008. Dadih Makanan Tradisional Yang Berasal Dari Daerah Sumatra Barat. <http://bioindustri.blogspot.com/2008/06/dadih-makanan-tradisional-yang-berasal.html>. (diakses pada hari Kamis, 15 Desember 2011).
- Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Kuntarsih. 2006. *Jambu biji (Psidium guajava)*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

- Melia, S., & Sughita, I. M. 2007. *Kualitas Dadih Susu Sapi Mutan Lactococcus lactis Pada Beberapa Level Waktu Fermentasi*. Padang: Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Nadia. 2010. Keju Halal yang Lezat. http://www.halalmui.org/index.php?option=com_content&view=article&id=386%3Akeju-halal-yang-lezat&catid=93%3Ahalal-article&Itemid=428&lang=in. (diakses pada hari Kamis, 22 Desember 2011).
- Nurliyani, Trihastuti. R. A., & Endratiningsih, Endah. W. 2008. *Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Susu dan Telur*. Laboratorium Pangan Hasil Ternak Bagian Teknologi Hasil Ternak. UGM.
- Pudjiadi, Solihin. 1993. *Ilmu Gizi Klinis pada Anak Edisi kedua*. Jakarta: FKUI.
- Purwaningsih. 2006. *Pengaruh Penambahan Bekatul Pada Penumbuhan Bibit Pisang Kepok Putih Terhadap Kadar Kalsium, Sifat Organoleptik dan Daya Terima*. Karya Tulis Ilmiah. UMS.
- Rukmana, Rahmat. 1996. *Jambu Biji*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rusfidra, A. 2006. Dadih / dadiah, Susu Kerbau Fermentasi Mampu Menurunkan Kolesterol. <http://www.cimbuak.net/content/view/673/54/>. (diakses pada hari Selasa, 7 Januari 2012).
- Soekaerto, Suwarna. 1985. *Penelitian Organoleptik*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Sofro, A., Salam, L.W., & Haryadi. 1992. *Protein, Vitamin, dan Bahan Ikutan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Steenis, Van, C.G.G.J. 2005. *Flora untuk Sekolah Indonesia*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Susilo. 2012. *Pemanfaatan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Sebagai Bahan Pengawet Ikan Bandeng Segar (Chanos chanos F.)*. Skripsi. UMS.
- Susilorini, Eko, Tri., & Sawitri, Eirry, Manik. (2006). *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Taslim, Citra. 2011. Susu. <http://hembusananginlembut.wordpress.com/2011/06/04/susu/>. (diakses pada hari rabu, 29 Februari 2012).
- Taufik, E. 2004. *Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi*. Bogor: Departemen Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Usmiati, S. & Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Wahyudi & Misnawi. 1999. *Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi*. Jember.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiryono. 2009. *Nutrasetika*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.